FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Перано
Tenuta Perano Riserva 2015



Formati

0,75 *л*, магнум, 1,5 *л*, 1,5 *л* x 2 бутылки

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2015

Chianti Classico Riserva DOCG

В самом сердце Кьянти Классико в природном амфитеатре, обращённом на юго-запад, где почвенно-климатические условия идеальны для создания неповторимого и качественного вина, рождается это Кьянти Классико Ризерва. Мы в Гайоле, что в Кьянти, в виноградниках на высоте 500 метров от уровня моря – именно тут находится винодельня Перано, где Санджовезе получает возможность проявить свою индивидуальность самым изысканным и роскошным образом. Плод тщательного ручного отбора ягод, который выдерживается в бочках из славонского дуба два года.

Климатическая тенденция

Зима 2015 года была холодной, с обильными осадками, сильными заморозками и большим количеством снега. Однако весеннее таяние снега и тепло помогли лозе распустить почки раньше, чем обычно. 16-го апреля санджовезе начал свой вегетативный цикл, 21-го к нему присоединился мерло. Приятная весенняя температура способствовала развитию листового покрова растений, он развился в полной мере. Лоза расцвела 3-5 июня, поспевание винограда началось на несколько дней раньше, чем ожидалось – в самом начале августа. При этом условия созревания были оптимальными: дневная жара смягчалась ночью свежим ветерком. Необычайное преимущество этого года для виноделия заключалось, без сомнения, в том, что лето было исключительно жарким. Всего пару раз в августе прошёл небольшой дождь. Сбор урожая начался 8-го сентября с мерло – виноград порадовал отменным здоровьем и качеством. 21-го сентября начался сбор санджовезе. Виноград 2015 года был невероятно ароматен и богат таннинами, мягкость и бархатистость которым придали два летних дождя.

Характеристики территории

Происхождение: Винодельня Перано, Гайоле, в Кьянти
Контакт: Юго-запад
Тип почвы: Суглинок, очень каменистый
Плотность растений: 5.500 растени на гектар
Разведение: Кордон сперонато
Возраст виноградника: 1999
Сорт Вино: санджовезе с набольшим количеством мерло
Алкогольная степень: 14° Об.
Выдержка: бочки из славонского дуба - бочки из славонского дуба - 24 месяца - 24 месяца

Технические примечания

Тенута Перано Ризерва 2015 – вино, сияющее лиловыми отблесками. Букет цветочный, с преобладающими ароматами душистой фиалки и шиповника. Из ягодных нот явствует чёрная смородина, наиболее отчётливые ноты из специй – чёрный перец и мускатный орех, за ними следует лёгкий аромат подлеска и гумуса. Вкус свежий, сложный и богатый. Послевкусие продолжительное, гармоничное и с изящным оттенком дорогого табака. Впервые дегустировалось в марте 2018 года.

Сопряжение: Самое традиционное сочетание – с бифштексом по-флорентийски или с дичью. Отлично подходит также к выдержанным сырам.

Призы и награды

James Suckling: 94 Points
Wine Spectator: 93 Points
Vinous: 93 Points